

## Wilde Zeiten - Spezialitäten vom Wild



Wir verwerten nur Wildbret, welches  
waidgerecht behandelt wurde und  
aus freier Wildbahn stammt.

### Suppe - Vorspeise

#### *Hokaido Kürbissuppe*

abgeschmeckt mit Traubenkernöl  
€ 6,00

#### *Blattsalate „italienisch“*

Balsamico, Buratta, & Tomatenragout, Croutons  
€ 12,00

### Hauptspeisen

#### *Heidschnuckenbratwurst*

2 Stück - auf Sauerkraut und  
Kartoffelstampf  
€ 15,50

#### *Lammrücken*

auf Rotweinsauce, Bohnen  
Kräuterkartoffeln  
€ 26,00

#### *Hirschrückenmedaillons*

auf Preiselbeer-Rotweinsauce, Dunstbirne  
Rotkohl, Spätzle  
€ 30,50

#### *Entenbrust „L'orange“*

rosa gebraten, auf Orangen-Apfelsauce,  
Rotkohl, Krokette  
€ 26,80

#### *Wildlachs*

gebraten, auf Steckrübengemüse,  
Champagnersauce, Kartoffeln  
€ 24,80

#### *Entenbrust „Poivre“*

auf grüner Pfeffersauce,  
Rosenkohl, Krokette  
€ 26,80

#### *Wildschweinskeule*

Sauce mit Apfelstückchen, Wildsauce mit  
Priselbeeren, gest. Steckrüben, Krokette  
€ 25,50

#### *Hasenrücken „Winzer Art“*

Rotweinsauce mit Trauben und Nüssen  
Rotkohl, Krokette  
€ 27,70

### Dessert

#### *Warme Zwetschgen*

mit Haselnuss-Eis  
€ 8,00

#### *Apfel Creme Brûlée*

Fruchtbeilage  
€ 7,50

#### **„Rot & Wild“ Rotwein Cuvée Q.b.A., trocken, Weingut Tobias Rickes**

Rot & Wild - der Name ist Programm. Mit der Liebe zu heimischen und internationalen Rebsorten ist dieser kraftvolle,  
fruchtige und würzige Rotwein kreiert, der zu Wildgerichten aller Art perfekt harmoniert. Glas 0,2 l € 6,00 Fl. 0,7 l € 21,00

#### **Primitivo di Manduria UNO Riserva DOC trocken, Weingut Masseria la Volpe**

Intensives rubinrot, Bouquet nach sehr reifen Früchte mit Aromen von Pflaumen und eingekochten Kirschen.  
Zart und am Gaumen sehr harmonisch. Glas 0,2 l € 7,50 Fl. 0,7 l € 26,90

**Gänsebraten „Altdutsche“ oder nach „Provence“ Art € 31,00**  
**½ Ente „Altdutsche“ oder nach „Provence“ Art € 29,50**  
**Ab 11.11. auf Bestellung**